

懐石料理のひと工夫をお伝え

魚美寿倶楽部

e b i s u - c l u b



お食事をお楽しみいただきながら、日本料理のいろはも学びましょう。

お出しするおばんざいの中から毎月三品ずつ、傳承魚美寿の料理長より、
作り方や味付けのコツを伝授いたします。

お教えするレシピは季節に合わせて毎月変わりますので何回でもお楽しみいただけます。

おひとり様でも楽しくご参加いただけますのでお気軽にお問い合わせください。

日時： 4月18日(土)
5月30日(土) 各12:30~

定員：各回限定10名様 参加費：¥5,000(税別)
講師：杉本 透(割烹 傳承魚美寿 料理長)



割烹 傳承魚美寿

〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満 2-3-15 千都ビル1階

<https://www.densho-ebisu.com>

ご予約・お問い合わせ先 ☎06-6315-7161

地下鉄御堂筋線「淀屋橋駅」北へ約7分
京阪本線「淀屋橋駅」北へ約7分

JR東西線「北新地駅」東へ約4分
京阪中之島線「大江橋駅」東へ約7分

